

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

DE

Instruction manual
starting on page 7

GB

Mode d'emploi
à partir de la page 11

FR

Handleiding
vanaf pagina 15

NL

Z 02535_V2



Inhalt

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für das 2-teilige Pfannenset entschieden haben. Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Größe der verwendeten Pfanne zu wählen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Artikels die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Artikels ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

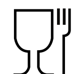
Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Der Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf Gas-, Elektro- und Cerankochfeldern bestimmt.
- Der Artikel ist **nicht** zur Verwendung auf Induktionsherden geeignet.
- Der Artikel ist zur Verwendung im Backofen **bis max. 180 °C** geeignet.
- Der Artikel ist **nicht** zur Verwendung in der Miskrowelle geeignet.
- Der Artikel ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.



Verletzungsgefahren

- ACHTUNG Erstickungsgefahr! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Die Pfannen werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfannen ausschließlich an den Griffen an.
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Seien Sie unbedingt vorsichtig im Umgang mit heißem Fett und Öl. Tragen Sie eine Pfanne niemals durch die Küche, wenn das Fett bzw. Öl in der Pfanne noch heiß ist.
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke o. Ä.!



Der richtige Umgang mit dem Artikel

- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfannen. Durch Erwärmen im leeren Zustand oder durch restloses Verdampfen der Flüssigkeit kann das Material überhitzen und Schaden nehmen.
- Schieben Sie eine Pfanne nicht über das Kochfeld. Das Kochfeld könnte zerkratzt werden.
- Lassen Sie die Pfannen nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus, um Schäden am Artikel zu vermeiden.
- Halten Sie scharfe oder spitze Gegenstände von den Oberflächen der Pfannen fern. Diese könnten die Beschichtung beschädigen. Benutzen Sie daher Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser in eine Pfanne, wenn diese noch heiß ist. Die Beschichtung könnte aufplatzen.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang

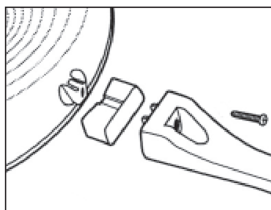
- 1 Pfanne, Ø ca. 24 cm
- 1 Pfanne, Ø ca. 28 cm
- 2 Pfannengriffe
- 2 Edelstahlabdeckungen
- 2 Kreuzschlitzschrauben

Vor dem ersten Gebrauch

Lieferumfang auspacken

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

Griffe montieren



1. Setzen Sie die Edelstahlabdeckung auf den Pfannengriff.
2. Schrauben Sie den Griff mitsamt der Edelstahlabdeckung mit Hilfe einer Kreuzschlitzschraube an der Pfanne fest.
3. Wiederholen Sie die beiden Schritte für die andere Pfanne.

Pfannen reinigen

Die Pfannen können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfannen deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie sie danach gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- ❐ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- ❐ Schütten Sie niemals kaltes Wasser in eine Pfanne, wenn diese noch heiß ist. Die Beschichtung könnte aufplatzen.
- ❐ Die Pfannen können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfannen deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie sie danach gründlich.
- ❐ Die Pfannen sind spülmaschinengeeignet. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfannen angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- ❐ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Beschichtung beschädigen.

- Reinigen Sie die Pfannen vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit klarem, warmen Wasser und etwas mildem Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie sie danach gründlich ab.
- Lagern Sie die Pfannen an einem trockenen, sauberen Ort.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie den Artikel umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Contents

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the set of 2 pans. For energy-efficient preparation, we recommend that you choose a hob which matches the size of the used pan.

We hope you have lots of success and wish you "bon appetit"!

If you have any questions, please contact the customer service via our website:

www.service-shopping.de



Before using this article for the first time, please read the instructions through carefully and store them in a safe place. If the article is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer will not accept liability if the directions in these instructions are not observed!
As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

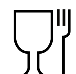
Meaning of the Symbols in These Instructions



All safety instructions are marked with this symbol. Read these instructions carefully and follow them to avoid injury to persons or damage to property.



Tips and recommendations are marked with this symbol.



Suitable for use with food.

Safety Instructions



Intended Use

- ❒ The article is intended to be used to prepare food on gas, electric and glass ceramic cooktops.
- ❒ The article is **not** suitable for use on induction cooktops!
- ❒ The article is suitable for use in an oven **up to max. 180 °C.**
- ❒ The article is **not** suitable for use in the microwave.
- ❒ The article is designed for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ❒ Use the article only as described in the instructions. Any other use is deemed to be improper.



Danger of Injury

- ❒ CAUTION: Danger of suffocation! Keep children and animals away from the packaging material.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! The pans become hot during use. You should therefore only ever touch the pans by the handles.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! Please take particular care when handling hot fat and oil. Never carry a pan through the kitchen when the fat or oil in the pan is still hot.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! Let the pans cool down completely before cleaning them.
- ❒ In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.



The Proper Handling of the Article

- ❒ Avoid overheating the pans. Heating them when they are empty or evaporation of the liquid without any being left over can overheat the material and cause damage.
- ❒ Do not slide a pan across the hob. The hob could be scratched.
- ❒ Do not drop the pans or allow them to be knocked violently in order to prevent damage to the article.
- ❒ Keep sharp or pointy objects away from the surfaces of the pans. Such objects could damage the coating. For this reason, use kitchen utensils made of wood or plastic.
- ❒ Never pour cold water into a pan when it is still hot. The coating could peel off.

Warranty Terms

The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Items Supplied

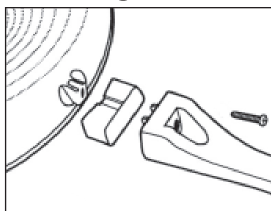
- 1 pan, Ø approx. 24 cm
- 1 pan, Ø approx. 28 cm
- 2 pan handles
- 2 stainless steel covers
- 2 cross-head screws

Before Initial Use

Checking the items supplied

Unpack all parts and check the items supplied to make sure they are complete (see the "Items Supplied" chapter); also check for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our customer service department.

Attaching the handles



1. Place the stainless steel cover onto the pan handle.
2. Screw the handle together with the stainless steel cover onto the pan using a cross-head screw.
3. Repeat the two steps for the other pan.

Cleaning the pans

There may still be some production residues on the pans. You should therefore boil out the pans with water before you first use them and then clean them thoroughly (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Cleaning and Storage



CAUTION!

- ❐ Danger of burns! Let the pans cool down completely before cleaning them.
- ❐ Never pour cold water into a pan when it is still hot. The coating could peel off.
- ❐ There may still be some production residues on the pans. You should therefore boil out the pans with water before you first use them and then clean them thoroughly.
- ❐ The pans are dishwasher-safe. However, repeated cleaning with detergents in the dishwasher may attack the coating on the pans and have a detrimental effect on fittings.
- ❐ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These may damage the coating.

- Clean the pans before you first use them and after every other use with clear, warm water and a little mild detergent or in the dishwasher. You should then dry them thoroughly.
- Store the pans in a dry, clean place.

Disposal



The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Dispose of the article in an environmentally friendly manner. You can obtain more information from your local authorities.

Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

Sommaire

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté le set de 2 poêles. Afin de cuisiner efficacement en termes énergétiques, nous vous recommandons de choisir un foyer de diamètre adapté à la taille de la poêle utilisée.

Nous vous souhaitons de grands moments culinaires et... un bon appétit !

Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web :

www.service-shopping.de



Nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de cet article et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet article à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient !

Dans le cadre de l’évolution constante des produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l’emballage ou les notices.

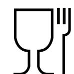
Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi



Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Ce symbole signale les conseils et les recommandations.



Pour usage alimentaire.

Consignes de sécurité



Utilisation conforme

- Cet article est destiné à la préparation d'aliments sur toutes les cuisinières au gaz, électriques ou vitrocéramique.
- L'article **ne** convient **pas** à une utilisation sur une cuisinière à induction.
- L'article peut s'utiliser au four **jusqu'à 180 °C** maximum.
- L'article n'est **pas** conçu pour une utilisation au four à micro-ondes.
- L'article est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Cet article doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.



Risques de blessure

- ATTENTION Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ATTENTION Risque de brûlures ! En cours d'utilisation, les poêles deviennent chaudes. C'est pourquoi elles doivent exclusivement être saisies par les poignées.
- ATTENTION Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous manipulez de la graisse et de l'huile chaude ! Ne transportez jamais une poêle dans la cuisine si la graisse ou l'huile est encore chaude dans la poêle.
- ATTENTION Risque de brûlures ! Laissez les poêles refroidir totalement avant de les nettoyer.
- En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau mais étouffez plutôt les flammes à l'aide d'une couverture ou de tout autre moyen similaire.



Manipulation appropriée de l'article

- Évitez toute surchauffe des poêles. En chauffant les poêles à vide ou après évaporation complète du liquide qu'elles contiennent, le matériel peut surchauffer et s'endommager.
- Ne faites pas glisser une poêle sur la table de cuisson. Celle-ci pourrait se rayer.
- Ne faites pas tomber les poêles et ne les faites pas subir de chocs violents. Vous éviterez ainsi de l'endommager.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ni pointus à même les poêles. Ceux-ci risqueraient d'en endommager le revêtement. Préférez des ustensiles de cuisine en bois ou en matière plastique.
- Ne versez jamais d'eau froide dans une poêle encore chaude. Ceci pourrait provoquer l'éclatement du revêtement.

Dispositions relatives à la garantie

Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Composition

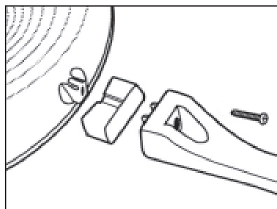
- 1 poêle, Ø env. 24 cm
- 1 poêle, Ø env. 28 cm
- 2 poignées de la poêle
- 2 caches en inox
- 2 vis cruciforme

Avant la première utilisation

Contrôler l'ensemble livré

Sortez toutes les pièces de leur emballage, assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez notre service après-vente.

Monter les poignées



1. Placez le cache en inox sur la poignée de la poêle.
2. Vissez la poignée avec le cache en inox en serrant bien une vis cruciforme sur la poêle.
3. Répétez les deux étapes pour l'autre poêle.

Nettoyer les poêles

Les poêles peuvent être contaminées par la présence éventuelle de résidus de production. C'est pourquoi vous devez faire bouillir de l'eau dans les poêles avant la première utilisation puis les nettoyer soigneusement (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- ❒ Risque de brûlure ! Laissez les poêles refroidir totalement avant de les nettoyer.
- ❒ Ne versez jamais d'eau froide dans une poêle encore chaude. Ceci pourrait provoquer l'éclatement du revêtement.
- ❒ Les poêles peuvent être contaminées par la présence éventuelle de résidus de production. C'est pourquoi vous devez faire bouillir de l'eau dans les poêles avant la première utilisation puis les nettoyer soigneusement.
- ❒ Les poêles sont lavables au lave-vaisselle. Le nettoyage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement et endommager les fixations.
- ❒ N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ceux-ci peuvent endommager le revêtement.

- Nettoyez les poêles avant et après chaque utilisation à l'eau claire et chaude avec un peu de liquide vaisselle ou bien au lave-vaisselle. Essuyez-les ensuite soigneusement.
- Rangez les poêles dans un endroit propre et sec.

Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez cet article conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 (0) 38851 314650 *)

*) Appel payant.

Inhoud

Geachte klant,

Het verheugt ons dat u gekozen hebt voor de set van 2 pannen. Voor een energie-efficiënte bereiding raden wij u aan om een kookzone te kiezen die overeenkomt met de grootte van de gebruikte pan.

Wij wensen u veel succes bij het bereiden van de gerechten en smakelijk eten!

Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de



Lees voor het eerste gebruik van het artikel de handleiding zorgvuldig door en bewaar deze goed. Bij overdracht van het artikel aan een ander dient de handleiding erbij gegeven te worden. De fabrikant en de importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid indien de aanwijzingen in deze handleiding niet worden opgevolgd!

In het kader van voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het product, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

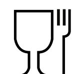
Betekenis van de symbolen in deze handleiding



Alle veiligheidsinstructies zijn gemarkeerd met dit symbool. Lees deze aandachtig door en volg de de veiligheidsinstructies op om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Tips en adviezen zijn gemarkeerd met dit symbool.



Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsaanwijzingen



Doelmatig gebruik

❒ Het artikel is bedoeld voor de bereiding van gerechten op alle gangbare gasfornuizen, elektrische fornuizen en vitrokeramische fornuizen.

❒ Het artikel is **niet** geschikt voor gebruik op de inductiefornuizen.

❒ Het artikel is geschikt voor gebruik in de bakoven **tot max. 180 °C.**

❒ Het artikel is **niet** geschikt voor gebruik in de magnetron.

❒ Het artikel is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor bedrijfsdoeleinden.

❒ Gebruik het artikel alleen zoals beschreven in de gebruikshandleiding. Elk ander gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.



Gevaar voor verwondingen

❒ LET OP verstikkingsgevaar! Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

❒ LET OP verbrandingsgevaar! De pannen worden warm bij gebruik. Raak de pannen alleen aan bij de grepen.

❒ LET OP verbrandingsgevaar! Ga beslist voorzichtig om met heet vet en hete olie. Draag een pan nooit door de keuken als het vet of de olie in de pan nog heet is.

❒ LET OP verbrandingsgevaar! Laat de pannen helemaal afkoelen voordat u deze reinigt.

❒ In geval van brand: niet blussen met water, maar verstik de vlammen met een deken o.i.d.!



De juiste omgang met het artikel

❒ Vermijd oververhitting van de pannen. Door verwarming in lege toestand of door gehele verdamping van de vloeistof kan het materiaal oververhit en beschadigd raken.

❒ Schuif een pan niet over de kookzone. Er kunnen krassen ontstaan op de kookzone.

❒ Laat de pannen niet vallen en stel de pannen niet bloot aan harde klappen, teneinde schade aan het artikel te vermijden.

❒ Houd scherpe of puntige voorwerpen uit de buurt van de pannenoppervlakken. Deze kunnen de buitenste laag beschadigen. Gebruik daarom keukengerei van hout of kunststof.

❒ Giet nooit koud water in een pan als deze nog warm is. De buitenste laag kan dan barsten.

Garantievoorwaarden

Alle gebreken die door onjuiste behandeling, beschadiging of reparatiepogingen ontstaan, zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor normale slijtage.

Leveringsomvang

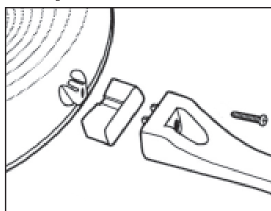
- 1 pan, Ø ca. 24 cm
- 1 pan, Ø ca. 28 cm
- 2 pannengrepen
- 2 roestvrijstalen afdekkingen
- 2 kruiskopschroefen

Vóór het eerste gebruik

Leveringsomvang controleeren

Pak alle onderdelen uit en controleer of de leveringsomvang compleet is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang') en geen transportschade heeft opgelopen. Indien er onderdelen beschadigd zijn, gebruik deze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice.

Grepen monteren



1. Zet de roestvrijstalen afdekking op de pannengreep.
2. Schroef de pannengreep telkens met de roestvrijstalen afdekking met een kruiskopschroef op de pan.
3. Herhaal de twee stappen voor de andere pan.

Pannen reinigen

Het is mogelijk dat er productieresten op de pannen zijn blijven zitten. Kook de pannen daarom voor het eerste gebruik uit met water en reinig de pannen daarna grondig (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Reinigen en opbergen



LET OP!

- ❒ Verbrandingsgevaar! Laat de pannen helemaal afkoelen voordat u deze reinigt.
- ❒ Giet nooit koud water in een pan als deze nog warm is. De buitenste laag kan dan barsten.
- ❒ Het is mogelijk dat er productieresten op de pannen zijn blijven zitten. Kook de pannen daarom voor het eerste gebruik uit met water en reinig de pannen daarna grondig.
- ❒ De pannen zijn vaatwasmachinebestendig. Veelvuldig reinigen met spoelmiddelen in de vaatwasmachine kan de buitenste laag van de pan echter aantasten en beslagdelen schaden.
- ❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de buitenste laag beschadigen.

- Reinig de pannen voor het eerste en na elk volgend gebruik met schoon, warm water en een iets mild afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Droog de pannen daarna goed af.
- Bewaar de pannen op een droge, schone plaats.

Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal is geschikt voor hergebruik. Zorg voor een milieubewuste afvoer van de verpakking door deze apart in te leveren. Zorg voor een milieubewuste afvoer van het artikel. Nadere informatie verkrijgt u bij uw locale gemeentelijke dienst.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)

*) Niet gratis.













